Busca este producto en Gatoo.es

www.gatoo.es

Gatoo.es es una plataforma del grupo Sanelmann.

BOMANN®

DOPPEL-FRITTEUSE FR 1210 CB

Dubbele frituurpan • Friteuse double • Freidora doble • Fritadeira dupla
Friggitrice doppia • Dobbel frityrkoker • Double deep fat fryer • Podwójna frytownica
Dvojitá fritéza • Dupla olajsütő • Фритюрница двойная

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie • Instrucciones de servicio/Garantía
Manual de instruções/Garantia • Istruzioni per l'uso/Garanzia • Bruksanvisning/Garanti
Instruction Manual/Guarantee • Instrukcja obsługi/Gwarancja • Návod k použití/Záruka
Használati utasítás/Garancia • Руководство по эксплуатации/Гарантия

CE

DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente ..... Seite 3
Bedienungsanleitung ..... Seite 4
Technische Daten ..... Seite 6
Garantie ..... Seite 6

NEDERLANDS

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen ..... Pagina 3
Gebruiksaanwijzing ..... Pagina 8
Technische gegevens ..... Pagina 10
Garantie ..... Pagina 10

FRANÇAIS

Sommaire

Liste des différents éléments de commande ..... Page 3
Mode d'emploi ..... Page 11
Données techniques ..... Page 13
Garantie ..... Page 13

ESPAÑOL

Indice

Indicación de los elementos de manejo ..... Página 3
Instrucciones de servicio ..... Página 14
Datos técnicos ..... Página 16
Garantia ..... Página 16

PORTUGUÊS

Índice

Descrição dos elementos ..... Página 3
Manual de instruções ..... Página 17
Características técnicas ..... Página 19
Garantía ..... Página 19

ITALIANO

Indice

Elementi di comando ..... Pagina 3
Istruzioni per l'uso ..... Pagina 20
Dati tecnici ..... Pagina 22
Garanzia ..... Pagina 22

NORSK

Innhold

Oversikt over betjeningselementene ..... Side 3
Bruksanvisning ..... Side 23
Tekniske data ..... Side 25
Garanti ..... Side 25

ENGLISH

Contents

Overview of the Components ..... Page 3
Instruction Manual ..... Page 26
Technical Data ..... Page 28
Guarantee ..... Page 28

JĘZYK POLSKI

Spis treści

Przegląd elementów obłsugi ..... Strona 3
Instrukcja obsługi ..... Strona 29
Dane techniczne ..... Strona 31
Gwarancja ..... Strona 31

ČESKY

Obsah

Přehled ovládacích prvků ..... Strana 3
Návod k použití ..... Strana 33
Technické údaje ..... Strana 35
Záruka ..... Strana 35

MAGYARUL

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése ..... Oldal 3
Használati utasítás ..... Oldal 36
Műszaki adatok ..... Oldal 38
Garancia ..... Oldal 38

РУССКИЙ

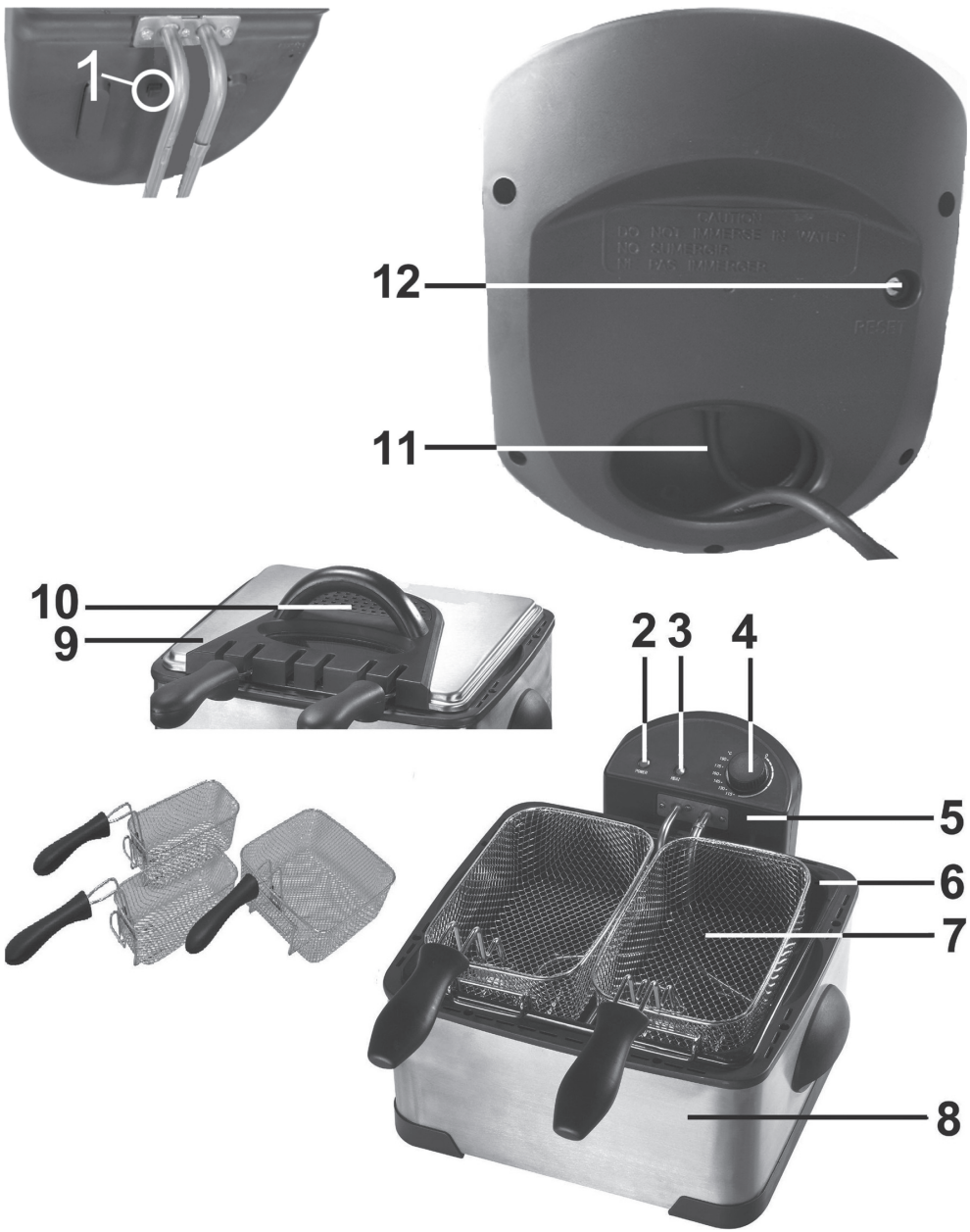
Содержание

Обзор деталей прибора ..... стр. 3
Руководство по эксплуатации ..... стр. 39
Технические данные ..... стр. 41
Гарантия ..... стр. 41

05-FR 1210 CB 2
01.10.2007 12:13:31 Uhr

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Descrição dos elementos • Elementi di comando
Oversikt over betjeningselementene • Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • Přehled ovládacích prvků • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора



05-FR 1210 CB 3 01.10.2007 12:13:31 Uhr

Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable).
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad…" indicadas a continuación.

Niños y personas débiles

- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

  ¡Atención! No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**

- Para proteger a niños o personas débiles del peligro de aparatos eléctricos, tenga en cuenta que este aparato sólo se puede utilizar bajo vigilancia. Este aparato no es ningún juguete. **No** deje jugar a niños pequeños con ello.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

⚠ **AVISO:**
Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

⚠ **ATENCIÓN:**
Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

i INDICACIÓN:
Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Indicaciones especiales de seguridad para este aparato

⚠ **AVISO:**
- ¡Nunca añada agua al aceite!
- En caso de sobrecalentamiento se pueden quemar los aceites y las grasas. ¡Tenga cuidado! ¡No olvide desconectar el aparato después del funcionamiento! Para ello, ponga primero el termostato en la posición mínima y a continuación retire la clavija.
- Nunca mezcle grasas y aceites, la freidora podría formar mucha espuma. ¡También mezclar diferentes aceites y grasas entre sí es peligroso!
- Si el aparato prendiera fuego, nunca intente apagar las llamas con agua. Cierre la tapadera del aparato. Ahogue las llamas con un paño húmedo.

- No mueva el aparato, cuando la grasa esté líquida / caliente.
- Llene la cesta/las cestas fuera de la freidora para evitar salpicaduras.
- Para freír utilice siempre la cesta de freír/las cestas de freír.

Indicación de los elementos de manejo

1 Interruptor de seguridad
2 Lámpara POWER (rojo)
3 Lámpara HEAT (verde)
4 Regulador para la temperatura
5 Elemento de control (separable)
6 Recipiente para la grasa de freír
7 Cesta de freír
8 Carcasa
9 Tapadera
10 Tapa con filtro para filtrar humos y olores
11 Casilla de cable
12 Botón RESET

Introducción

Esta freidora está equipada con un regulador para la temperatura (4), de modo que la temperatura se puede adaptar individualmente al alimento que se vaya a freír.

Debe leer estas instrucciones detenidamente para que pueda utilizar la freídora lo más eficiente y de forma segura.

Conexión eléctrica

Consumo Nominal

En total, la freidora doble puede absorber una potencia de 2000 W. Con este consumo nominal es recomendable utilizar un cable de alimentación separado con una protección por medio de unconmutador 16 A.

Este aparato sólo debe conexarse a una caja de contacto de protección 230 V, 50 Hz, que se haya instalado según la norma.

05-FR 1210 CB 14 01.10.2007 12:13:36 Uhr

⚠ ATENCIÓN: SOBRECARGA
No utilice cordones prolongadores ni enchufes múltiples, porque este equipo es demasiado potente.

Puesta en marcha

Antes del primer uso

1. Aparte el embalaje. Quite las tapaderas de la freidora. En la freidora se encuentran las cestas de freír (7). Retire todos los objetos de la freidora.
2. Le recomendamos limpiar la tapadera (9), la carcasa (8), el recipiente (6) y las cestas de freír (7), como indicado bajo **Limpieza**.
3. Dado el caso, empuje el elemento de control (5) en la guía, para que éste esté fijo. Extraiga por favor el cable de conexión de la casilla de cable (11).

Indicaciones para el uso

1. Aparte regularmente restos de alimentos (como por ejemplo trozos de patatas fritas) del aceite. Debe cambiar el aceite después de haberlo utilizado de 8 a 10 veces. Para freír utilice aceite o grasa de calidad buena.
2. Los aceites y las grasas se tienen que poder calentar en temperaturas altas. Evite el uso de margarina, aceite de oliva o mantequilla. Estos tipos de grasa no son los apropiados para freír, por producir humo en temperaturas bajas. Recomendamos el uso de aceite para freír líquido.

   ⚠ AVISO:
   ¡Rogamos prestar atención a esta importante nota, si quiere utilizar grasa!

   En caso de utilizar grasa, parta ésta en trozos pequeños. Ponga el termostato en la temperatura mínima y añada los trozos pequeños poco a poco. Al estar la grasa derritida y alcanzado el nivel de aceite, puede ajustar en el termostato la temperatura deseada.

   ¡En ningún caso vierta la grasa en las cestas de freír!
3. Para disminuir el contenido de acrilamido en alimentos con fécula (patatas, cereales) se recomienda, no sobrepasar al freír una temperatura de 170 °C (quizás 175 °C). Además se advierte de mantener el tiempo de freidura muy corto y de freír los alimentos solamente hasta que tengan un color amarillo dorado.
4. **Por favor tenga en cuenta**, que se acciona el interruptor de seguridad (1), al haber empujado el elemento de control en la guía.
5. Elija la temperatura apropiada para freír, respetando la clase de alimento. Por norma: Alimentos precocinados necesitan una mayor temperatura que alimentos frescos.
6. Cuando esté el aceite o la grasa todavia caliente, no debe mover o desplazar la freídora.
7. Si va a freír alimentos de hojaldre u de otra masa debe quitar la masa sobrante e introducir los trozos cuidadosamente en el aceite.
8. Preste atención a que el mango/los mangos en la cesta de freír/las cestas de freír esté(n) fijado(s) correctamente.
   - Apriete los extremos del hilo en el extremo libre de la empuñadura.
   - Guíe los ángulos en los ojetes de alambre en el interior de la cesta.
   - La cesta de freír sólo se debe llenar hasta 2/3 de su capacidad. No sobrellene la cesta de freír (máxima cantidad de llenado de patatas fritas 200g por 1l aceite/ grasa).
9. Seque los alimentos húmedos antes con un paño.

⚠ AVISO:
En caso de que los alimentos estén muy húmedos (p.ej, patatas fritas cubiertas con mucho hielo), se produce una fuerte formación de espuma que en el caso más desfavorable podría originar el derrame del aceite.

ESPAÑOL

Uso

1. Debe asegurarse que el aparato esté desconectado de la red y apagado (Las lámparas de control (2+3) están apagadas).
2. Aparte la tapadera de la freidora.
3. Retire las cestas de freír, y vierta aceite o grasa en el recipiente (máximo 4,0 l). El nivel de relleno se tiene que encontrar entre la marca Min- y Max-.
4. Introduzca la clavija en una caja de enchufe con tomatierra 230V, 50Hz. La lámpara de control roja **POWER** (2) se ilumina. Girando el regulador para la temperatura (4), ajuste la temperatura deseada. Coloque de nuevo la tapa.
5. Ahora están las dos lámparas de control encendidas. Al alcanzar la temperatura ajustada, se apaga la lámpara de control verde **HEAT** (3). La lámpara de control roja se queda encendida e indica la función de operación. Retire la tapadera e introduzca cuidadosamente la cesta de freír/las cestas de freír en la grasa caliente. Coloque de nuevo la tapa.
6. Durante el proceso de freír la lámpara de control verde se conectará y desconectará unas cuantas veces. Esto es normal y muestra que la temperatura se mantiene y está controlada de forma termostática. Después del transcurso del tiempo de fritura (Los tiempos de fritura están indicados en el embalaje de los alimentos o en la receta), retire la cesta de freír.
7. Deje escurrir el aceite del alimento a freír, colgando la cesta de freír es decir las cestas de freír en el borde del recipiente para la grasa de freír.
8. Para desconectar el aparato, ajuste el regulador de temperatura a la posición **O** y retire la clavija de la caja de enchufe. Enrolle el cable de la red en forma de espiral en la casilla de cable.

Limpieza

1. Debe asegurarse, que la clavija esté retirada de la caja de enchufe.
2. Espere con la limpieza hasta que la freídora esté completamente fría. De todas formas debería esperar de 1 a 2 horas después del uso, para evitar posibles quemaduras.

05-FR 1210 CB 15 01.10.2007 12:13:36 Uhr

3. Retire el elemento de control (5) hacia arriba. Para cambiar el aceite, retire el recipiente para la grasa de freír y vierta el aceite de modo lateral.
4. Por favor no sumerja el aparato en agua.
5. Limpie el recipiente para la grasa, la tapadera y la carcasa con un paño hume-decido y si es necesario con un agente doméstico. No sumerja la tapadera en agua.
6. Las cestas de freír se pueden limpiar en un baño jabonoso como de costumbre.
7. ¡Evite la utilización de detergentes agresivos u objetos agudos, para que la freidora no se estropee!
8. Monte de nuevo la freidora, empuje el elemento de control (5) de nuevo en la guía.

Recambio del filtro de absorción de grasa y de olor

Pulse la sujeción de la tapa con filtro hacia adentro y saque la tapa hacia adelante.

- Recambie los filtros.
- Después del recambio monte de nuevo la cubierta.

i INDICACIÓN:
Al haber gastado estos filtros, puede utilizar filtros universales, p.ej. de las campanas de cocina, y cortar éstos a medida.

Reparación de fallos

El aparato no tiene función

Remedio:
Supervise la conexión a la red.
Supervise la posición del termostato.

Otras posibles causas:
Su aparato está equipado con un **interruptor de seguridad** (1). Este evita la conexión no intencional de la calefacción.

Remedio:
Controle el ajuste correcto del elemento de control.

Protección de sobrecalentamiento

- En caso de que haya encendido por error su freidora, cuando no haya aceite o grasa en ella, se conectará automáticamente la protección de sobrecalentamiento. El aparato no estará ahora disponible para el servicio. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- Cuando se haya enfriado por completo el aparato, accione primero el botón „**RESET**“ (12) que se encuentra en la parte posterior del elemento de control, de modo que pueda utilizar nuevamente la freidora. Para ello, utilize un objeto apuntado.

Datos técnicos

Modelo:..... FR 1210 CB

Suministro de tensión:.....220-240 V, 50 Hz

Consumo de energía: .....2000 W

Clase de protección: I

Cantidad de llenado:.....máx. 4,0 Litros

Peso neto: ..... 4,1 kg

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuítamente de los defectos del aparato y de los accesorios, que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolangan la garantía, ni se incia por ello un período nuevo de garantía!

Como comprobante para la garantía es válido la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuíta.

En caso de garantía entregue el aparato **completo** en su **embalaje original** junto con la factura a su agente comerciante.

¡Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste, como también la limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

Después de la garantía

Después de haber expirado la garantía se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos irán al cargo del cliente.

Significado del símbolo „Cubo de basura“

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una erronéa eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.